



Pasteitje kippendij



Bereiden in: koekenpan

Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g kippendijfilet, in kleine stukjes
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 200 ml kippenbouillon
- 100 ml kookroom
- 1 el grove mosterd
- Verse peterselie

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Pasteitje kippendij

Bereiding

- 1
Bak de kip rondom goudbruin, voeg ui en knoflook toe en fruit even mee.
- 2
Voeg de bouillon toe en laat 20 minuten zachtjes sudderen.
- 3

Roer de kookroom en mosterd erdoor en laat nog even indikken.

4

Server warm, bestrooid met verse peterselie.

Kooktips

Beide gerechten zijn makkelijk van tevoren te maken en warm je vlak voor het serveren nog even op. Zo kun je zelf ook ontspannen genieten van een sfeervolle en smaakvolle Paasbrunch!

Serveren

Vult de pastei bakjes met de ragout of eet het samen met vers ambachtelijk brood



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten